

ES MUSS NICHT IMMER WEIN SEIN.

BEIM HUBERTUS IN SAALFELDEN WIRD GROSSER WERT AUF REGIONALITÄT GELEGT. UND SOMIT PASST ZUM FRISCHEN, HEIMISCHEN FISCH EBEN BESSER EIN SELBSTGEBRAUTES. LOKALES BIER.



"Am liebsten trinke ich zum Fisch ein Weißbier.

Der fruchtig-bananige Geschmack harmoniert einfach wunderbar mit dem zarten Fleisch", erklärt der Gastgeber Reinhard Riedlsperger. Und der muss es wissen, denn er ist nicht nur leidenschaftlicher Fischzüchter und Bezirksfischermeister, sondern auch Bierbrauer.

Mit dem Hubertus (Gasthof & Bierkultur) haben Reinhard und seine Frau Barbara das Hobby zum Beruf, oder sagen wir zum zweiten Standbein gemacht, denn eigentlich sind sie beide im pharmazeutischen Dienstleistungsbereich tätig. Gemeinsam mit dem engagierten Küchenchef Kurt Zehentmayr und dem fleißigen Team bringen sie seit Sommer 2015 Regionales und Saisonales auf den Teller bzw. ins Glas. Dabei wird größtes Augenmerk auf heimisches Wild und Fisch sowie die hauseigene Brauerei gelegt.



Der Gasthof Hubertus in Saalfelden.
The restaurant Hubertus in Saalfelden.

Frisch gefischt

Um ihrem Credo der Regionalität gerecht werden zu können, beziehen die Riedlspergers die Fische nur aus Eigenproduktion oder heimischen Fischzuchtbetrieben – in Saalfelden, Maria Alm, Fieberbrunn, Fuschl und nach Verfügbarkeit zusätzliche Wildfische aus dem Zeller- und Fuschlsee. Dass diese ohne Antibiotika im frischen Wasser groß geworden sind ist so selbstverständlich wie dass sie genügend Zeit zum Wachsen bekommen haben. "Mit drei bis vier Jahren erreichen sie die ideale Speisegröße und haben ein festes Fleisch", erzählt der Fischexperte und ergänzt: "Saiblinge, Bach-, Lachs-, See- und Regenbogenforellen sind die gängigsten und beliebtesten Fischarten unserer Region."

Der Meister der Hubertus-Küche, Kurt Zehentmayr, zeigt uns eines seiner Lieblingsfischrezepte: Lachs- und Seeforelle im Zucchinimantel mit Kürbisrösti.



IHRE TRAUMHOCHZEIT IN SAALFELDEN LEOGANG

Individuelle, persönliche & professionelle Hochzeits- und Eventplanung: Als geprüfte Hochzeitsplanerin und Spezialistin für Brautpaare aus aller Welt berät, koordiniert & realisiert Doris Wallner die schönsten Hochzeiten & Events. Genießen Sie Ihren Tag und lassen sich Ihre gesamte Feierlichkeitoder Teilbereiche daraus planen und organisieren-individuell und exklusiv. In Zusammenarbeit mit einem großen Pool an Branchenpartnern in Saalfelden Leogang macht sie Ihren Tag zu einem effektvollen und unvergesslichen Erlebnis für Sie und Ihre Gäste.

Individual, personal & professional wedding and event planning. As a qualified wedding planner and specialist, Doris Wallner advises, co-ordinates and implements ideas for couples from across the globe, providing the loveliest weddings & events. Enjoy your day and have your entire celebration, or a part of it, planned and organised – individually and exclusively. In conjunction with a big pool of partners in the sector in Saalfelden Leogang she makes your day an effective and unforgettable experience for you and your guests.

Doris Wallner

5760 Saalfelden | **T** +43 664 7611871 info@MeineHochzeitsplanerin.at www.MeineHochzeitsplanerin.at











- **1.** Bei den Fischfilets (Lachs- und Seeforelle) die Gräten mit einer Pinzette ziehen. Je 200 g davon für die Farce in kleine Stücke schneiden. Die restlichen je 300 g im ganzen Stück belassen.
- 2. Mit dem zerkleinerten Fisch wird eine Farce in der Moulinex erstellt: mit Sahne, Noilly Prat, Salz und Pfeffer.
- **3.** Zucchini in längliche Streifen schneiden, blanchieren, abschrecken und trocken tupfen.
- **4.** Zucchinistreifen nebeneinander auf ein mit Frischhaltefolie belegtes Blech legen und diese mit der Farce bestreichen. Auf die Farce die Lachsforelle am äußeren Rand legen und diese ebenso mit Farce bestreichen.
- **5.** Danach legt man die Seeforelle darüber und bestreicht diese auch mit Farce.

- **6.** Mit Hilfe der Frischhaltefolie werden Fisch und Zucchini eingerollt. Die Seiten werden nochmals mit der Farce ausgestrichen. Das Ganze im Dampfgarer bei 80 °C 5 bis 7 Minuten garen.
- 7. Sauce: Sellerie, Zwiebel, Lauch und Fenchel in Butter anschwitzen und mit Wein ablöschen. Danach etwas Wasser, Kartoffeln sowie Sahne beigeben und das Ganze weich kochen. Zuletzt alles mixen und passieren, mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale abschmecken.
- 8. Kürbisrösti: Die Kartoffeln und den Kürbis schälen und in feine Streifen schneiden. Diese dann mit Eigelb vermengen sowie mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Danach die Masse in kleine runde Formen bringen und mit Butterschmalz in der Pfanne braten.
- **9.** Fischroulade in mehrere cm dicke Scheiben schneiden, mit Rösti und evtl. weiterem Gemüse anrichten und mit der Sauce beträufeln.

Х

LACHS- UND SEEFORELLE IM **ZUCCHINIMANTEL MIT KÜRBISRÖSTI ZUTATEN FÜR 5 PERSONEN**



Lachs- und Seeforelle im Zucchinimantel: Je 500 q Lachsforellen- und Seeforellenfilet, 200 ml Sahne, 20 ml Noilly Prat (französischer Wermut), Prise Salz und Pfeffer, 500 g Zucchini; Sauce: 40 g Sellerie, 50 g Zwiebel, 50 g Lauch, 50 g Fenchel, 125 ml Weißwein, 5 g Zitronenschale, 50 g Sellerie, 100 ml Sahne, 50 g Butter, 100 g Kartoffeln; Kürbisrösti: 250 g Kürbis, 250 g Kartoffeln, 2 Dotter, 10 g Salz, 1 g Pfeffer, 1 q Muskatnuss, 50 q Butterschmalz;



FISH AND BEER — TREAT YOURSELF!

It doesn't always have to be wine. At Hubertus in Saalfelden, great importance is placed on regionality. And what better to drink with fresh, local fish than a home-brewed, local beer?! The Riedlsperger host family source fish from local farms in Saalfelden, Maria Alm, Fieberbrunn and Fuschl for Hubertus (questhouse & beer culture) in addition to wild fish from the Zellersee and Fuschlsee lakes, where available. The fish are reared in fresh water without the use of antibiotics and are given sufficient time to grow. At the age of 3 to 4, they reach the ideal size for eating. Char, brown trout, salmon trout, lake trout and rainbow trout are the most common types of fish. Chef Kurt Zehentmayr shares one of his favourite fish recipes with us: salmon and lake trout coated in zucchini with fried grated pumpkins and potatoes.





und Bergkäse oder Tilsitter. Geheimtipp: Seezerella mit Tomaten und

"HUI" SCHEINT DER WIND ZU SÄUSELN, WENN ER DEN HERB-SÜSSEN DUFT DER HOLUNDERBLÜTE DURCH DIE LUFT WIRBELT.

UND DIE VIELEN KLEINEN WEISSEN BLÜTEN WIEGEN SICH SANFT IM VORGEGEBENEN RHYTHMUS. DIE SOMMERLICHE BOTSCHAFT KÖNNTE KAUM SCHÖNER SEIN.



Wer einmal den unverwechselbaren Duft der gelblich-weißen Blütendolden erlebt hat, wird ihn nicht mehr vergessen. Insbesondere Kinder lieben ihn und tragen von Generation zu Generation den Kinderreim weiter: "Ringel, Ringel Reihe, sind der Kinder dreie. Sitzen unterm Hollerbusch, machen alle husch, husch, husch." Dazu nehmen sie sich an den Händen und drehen sich im Kreis. Dann hocken sie sich nieder und tun so, als säßen sie tatsächlich unter einem Holunderstrauch.

Respektvoll den Hut ziehen

Im Hochsommer reifen die hellen Blüten zu dunkelblauen Beerenfrüchten. Dieser ammoniakhaltige Duft findet jedoch wenig Gefallen. Es heißt, im Geäst des Holunders wohnen Elfen und Zauberwesen. Ob sie gut oder böse sind, kommt darauf an. Der Hollerbuschen steht für beides: Helles und Dunkles, Gutes und Schlechtes. Sicherheitshalber behandelt man ihn mit Respekt, denn es heißt auch. dass man den Hut vor ihm ziehen sollte.

Ein echter Spitzbub

Mensch und Holunderstrauch haben sich seit der Steinzeit aneinander gewöhnt. Die Pflanze ist ein sogenannter Kulturfolger. Das heißt, sie siedelt sich gerne in der Nähe menschlicher Behausungen an. Genügsam wächst sie bis auf 1.600 Höhenmeter. Und wenn man sie mal stutzt, treibt sie unermüdlich aus. Man wird sie also nicht los. Darum besagt eine Volksweise aus dem 19. Jahrhundert: "Nachbars Kinder und Nachbars Holunder bannest du nie auf die Dauer. Schließt du ihnen die Türe – Wunder! – klettern sie über die Mauer."

Gesund und erfrischend

Im Pinzgau gilt die "Hoiablia", Holunderblüte, als eine immunstärkende Pflanze: "Trinkt man während der kalten Monate jeden Tag 'Hoia-Sirup', kommt man gesund durch den Winter." Aber auch im Sommer gilt er gespritzt mit quellfrischem Wasser als beliebtes Erfrischungsgetränk. Darum bereiten sich Rupert und Kathrin Zehentner von der Seealm am Grießener Hochmoor in Leogang schon früh genug vor und setzen für sich selbst und ihre Gäste literweise Sirup an. Ihr Rezept verraten uns Rupert und Tochter Amalia.







TOYS + FASHION



HUSH, HUSH INTO THE BASKET

Those who have once experienced the unmistakable scent of the yellowish-white flower umbel will never forget it. Kids and adults love it equally. In Pinzgau, the elderflower is considered an immune-boosting plant: "If you drink elderflower syrup every day during the cold months, you'll get through winter in good health".

But it is also a popular cooling drink in summer spritzed with fresh spring water. That's why Rupert and Kathrin Zehentner from the Seealm at the Grießener Hochmoor in Leogang get ready well in time to prepare litres of elderflower syrup for themselves and their guests. Rupert and daughter Amalia reveal their recipe to us.

ZUTATEN FÜR 5 L SIRUP VERDÜNNUNG 1:6



50 Dolden Holunderblüten, 3,3 l Wasser, 3,3 kg Zucker, 50 g Zitronensäure, 1 Zitrone







- **1.** Die Holunderblüten schonend säubern, die groben Stängel entfernen und die Blüten ins Wasser geben.
- **2.** Wasser und Blüten in einem luftdichten Behälter ca. einen Tag lang stehen lassen.
- 3. Blüten nach einem Tag aus dem Wasser entfernen.
- 4. Blütenreste mit feinem Sieb aus Wasser entfernen.
- **5.** Zucker und Zitronensäure zum Wasser geben.
- 6. Zitronensaft hinzufügen und gut verrühren.

7. Damit der Sirup einige Monate haltbar ist, muss er noch kurz aufgekocht werden. Danach heiß in Flaschen abfüllen und in einem dunklen, kühlen Raum lagern.

Anwendungen des Hollersirups: als Verdünnungssaft mit frischem Bergquellwasser oder Mineralwasser, als wichtige Zutat beim "Hugo" (1/8 Mineralwasser, 1/8 Weißwein, 1 Schuss Hollersirup, 1 Scheibe Zitrone, 1 Minzblatt) oder weiterverarbeitet zum Gelee fürs Frühstücksbrot. Die dunkelblau gereiften Beeren werden gerne zum Schnapsbrennen verwendet oder zu Saft bzw. Likör verarbeitet.





FLAUMIG, HERRLICH DUFTEND
UND EINFACH KÖSTLICH. KAISER
FRANZ JOSEPH I. LIEBTE DIE SÜSSSPEISE AUS EIERN, MILCH UND ZUCKER.
UND WIR MACHEN ES IHM NACH. GERADE
ZUR KALTEN WINTERZEIT SCHMECKT DER
KAISERSCHMARRN NOCH VIEL BESSER –
DIE SCHÖNSTE BELOHNUNG FÜR
OUTDOOR-AKTIVITÄTEN.



Legendäre Süßspeise

Einige Legenden ranken sich um die Entstehungsgeschichte des Kaiserschmarrns. Einmal soll die linienbewusste Kaiserin Elisabeth das vom Hofküchen-Patissier kreierte Gericht aus Omlettenteig verschmäht haben. Des Kaisers Geschmack traf er jedoch vollends und so sagte er: "Na geb' er mir halt den Schmarren her, den unser Leopold da wieder z'sammenkocht hat." Eine andere Geschichte erzählt von einem Senn (in Österreich "Kaser" genannt), der nach der kaiserlichen Jagd dem Kaiser einen "Kaserschmarrn" serviert hat. Seine Majestät war so begeistert von diesem Gericht, dass er es kurzerhand in "Kaiserschmarrn" umtaufte.

Seither gehört der Kaiserschmarrn zur traditionellen Österreichischen Küche wie das Wiener Schnitzel. Vorteil dieser Süßspeise ist, dass man sie als Haupt- und Nachspeise genießen kann. Dazu serviert werden entweder Apfelmus, Preiselbeermarmelade oder Zwetschkenröster.



GESCHENKE FÜR ALLE SINNE

Hochwertige Zutaten, Handarbeit und Kreativität sind das Rezept für die süßen Werke aus der Schokoladenschmiede von Hubert und Christine Berger. Ob als feine Praline oder klassische Tafel: Schokolade hat viele köstliche Formen, die den Gaumen verführen. Wer auf der Suche nach besonderen Geschenken ist, besucht am besten eine der Filialen und lässt sich dort von der einzigartigen Schokoladenwelt verzaubern. Köstliche Schokoladenpräsente, liebevoll nach Saison inszeniert, erfüllen bestimmt jeden Wunsch und laden dazu ein, sich auch einmal selbst zu beschenken. Denn oft sind die schönsten Geschenke jene, die man am liebsten selbst behalten würde.

GIFTS FOR ALL THE SENSES

Premium ingredients, craftsmanship and creativity are the recipe for the sweet treats from the chocolate workshop of Hubert and Christine Berger. Be it as fine chocolates or classic bars: chocolate comes in many delicious forms to tickle the palate. Those on the hunt for that special gift are well-advised to pay a visit to one of the branches and let the inimitable world of chocolate work its magic. Delicious gifts of chocolate, lovingly presented according to season, are sure to satisfy every desire and may even tempt you to reward yourself. Because often the best presents are those you'd like to keep yourself.

Berger Feinste Confiserie

Schokoladenweg 1 | 5090 Lofer **T** +43 6588 7616

Stadtplatz 1 | 5760 Saalfelden **T** +43 6582 73818

schokolade@confiserie-berger.at www.confiserie-berger.at





Küchenchef des Hotels Der Löwe sowie begnadeter Künstler. Albert Dschulnigg, vor seinem Acrylgemälde "New York" im "Leonarium" (Wellnessbereich Hotel Der Löwe).

Head chef of the hotel Der Löwe as well as gifted artist, Albert Dschulnigg, in front of his acrylic painting "New York" in the "Leonarium" (wellness zone Hotel Der Löwe).

Zeit und Gefühl

Albert Dschulnigg, Küchenchef des Hotels Der Löwe in Leogang, kennt sich mit kulinarischen, musikalischen und Kunst-Klassikern aus und zieht interessante Parallelen mit den Faktoren "Zeit und Gefühl": In der Küche geht es manchmal hektisch zu. Aber genau dann ist es wichtig, Ruhe zu bewahren, denn der größte Fehler ist, zu heiß zu kochen. Man muss den Gerichten ihre Zeit geben und mit viel Gefühl arbeiten. Der Kaiserschmarrn ist im Grunde ein einfaches Rezept, bei dem man eigentlich nicht viele Fehler machen kann. Aber man schmeckt den Unterschied – ob er schnell-schnell oder mit Liebe und Zeit zubereitet worden ist.

Und so ähnlich geht es dem begnadeten Koch in seiner Freizeit. Da steht er im Atelier. Mit aufgesetzten Kopfhörern gibt er sich der klassischen Musik hin – am liebsten gesungen von Luciano Pavarotti. Und dabei bringt er Acrylfarben auf die Leinwand. Manchmal verliert er sich dabei so sehr, dass er der Musik nur noch im Unterbewusstsein Aufmerksamkeit schenkt. Ist jedoch der Akku des iPods leer, wird er in die jähe Stille und somit aus seiner Welt gerissen. Dann reflektiert er sein Gemälde. Betrachtet es, arbeitet daran weiter oder lässt es einfach so stehen. Manchmal muss es reifen. Mit der Zeit bekommt man ein Gespür für sein Werk.

Im Hotel Der Löwe kann man nicht nur die Kochkunst von Albert Dschulnigg genießen, sondern auch sein Maltalent bewundern. Da sieht man Portraits von bekannten und unbekannten Menschen, Städten und anderen Motiven. "Umso länger ich male, umso abstrakter werden meine Bilder. Da kommen Pinsel und Finger zum vollen Einsatz. Oft weiß ich vorher gar nicht, was genau rauskommen wird. Irgendwie gefallen mir diese Bilder immer besser. Sie entstehen einfach beim Tun", so der Koch und Künstler.

A DISH FIT FOR AN EMPRESS

Light, creamy, delightfully fragrant and simply delicious. Emperor Franz Joseph I. loved the dessert made of eggs, milk and sugar. And we mimic him. Especially in the cold wintertime, Kaiserschmarrn tastes even better - the best reward after outdoor activities.

The head chef of Hotel Der Löwe in Leogang, Albert Dschulnigg, shows us his Kaiserschmarrn-recipe, gives tips for cooking it properly at home and provides an insight into his hobby - painting.

In Hotel Der Löwe you can experience both: his art of cooking and of painting.

ZUTATEN FÜR 1 PORTION



120 g Milch, 40 g Eigelb (entspricht in etwa 2 Eiern), Vanillezucker, Salz, 60 g Mehl, 60 g Eiweiß (entspricht in etwa 2 Eiern), 15 g Kristallzucker, 30 g Butter, Rosinen; Beilage: Apfelmus oder Preiselbeermarmelade Tipp: geriebene Zitronen- und Orangenschalen für einen frischeren Geschmack







- 1. Eiklar und Kristallzucker zu Schnee schlagen.
- **2.** Milch, Eigelb, Vanillezucker, Salz und Mehl ebenso mit dem Schneebesen gut verrühren. Hierzu kann man auch geriebene Zitronen- und Orangenschalen geben.
- **3.** Die Eigelb-Masse vorsichtig unter den Schnee heben.
- **4.** Die gesamte Masse in die mit Butter vorerhitzte Pfanne geben.
- **5.** Die in Rum getränkten Rosinen dazustreuen. Die Masse auf mittlerer Stufe beidseitig braun anbraten. Tipp: Anstatt auf dem Herd könnte man die Masse auch im Backrohr goldbraun backen.

- Jedenfalls nicht zu heiß erhitzen. Geduld, Zeit und Gefühl machen den Kaiserschmarren besonders gut.
- **6.** Wenn die Masse beidseitig braun gebacken ist, in (kleine) Stücke zerreißen.
- 7. Nun nochmals mit Vanillezucker bestreuen.

 Der karamellisierte Zucker verleiht dem Kaiserschmarrn einen noch besseren Geschmack.
- **8.** Finalisierend mit Staubzucker bestreuen und mit Apfelmus servieren. Als Alternative zu Apfelmus schmecken auch Preiselbeermarmelade oder Zwetschkenröster wunderbar zum Kaiserschmarrn.





WINTERZEIT IST SUPPENZEIT.

IM PINZGAU KOMMEN ABER NUR BESONDERE SUPPEN AUF DEN TISCH. EINE EINFACHE RINDSUPPE WÄRE DA ZU WENIG. IN DIE WERDEN NÄMLICH NOCH KASPRESSKNÖDEL GELEGT UND WEIL DIE KASPRESSKNÖDEL SO GUT SIND, WERDEN SIE AUCH IM HEISSEN SOMMER SERVIERT. DANN ABER ÜBER FRISCHEM, KNACKIGEN GRÜNEN SALAT.

Unverkennbar duftet es bereits im Vorraum des Chalets am Angerhäuslgut. Die in Butter angeschwitzten Zwiebeln, der geschmolzene Bierkäse, die wärmende Rindsuppe – eine Mischung, die gerade an kalten Wintertagen Körper und Geist wärmt. Und dann betritt man die Küche und schaut in das strahlende Gesicht von Rosina Eder. Da muss einem ja warm ums Herz werden. Die flotte Gastgeberin wurde soeben mit dem Kochen fertig und bittet bereits zu Tisch. Herrlich! Der dampfende Kochtopf steht schon auf dem gedeckten Tisch. Die Vorfreude ist riesengroß. Pinzgauer Kaspressknödel gehören einfach zu den besten Gerichten der heimischen Küche.

"In die Original Pinzgauer Kaspressknödel kommt natürlich Original Pinzgauer Bierkäse. Ein milder Gouda wäre ein Frevel. Der Käse muss richtig g'schmackig sein", über die Zutaten diskutiert Rosina Eder nicht, denn umso kräftiger das Aroma des Käses ist, desto besser werden die Kaspressknödel. Das Ergebnis gibt ihr Recht, denn ihr Rezept ist einmalig gut.



EINKAUFSSTADT SAALFELDEN

- Freude schenken mit den Geschenksmünzen
- Bonus Punkte sammeln mit der SaalfeldenCard
- Kostenloses W-LAN

SHOPPING CITY SAALFELDEN

- Give joy with our gift coins
- Collect bonus points with our SaalfeldenCard
- Free WiFi

WEIHNACHTSMARKT
am Rathausplatz
CHRISTMAS MARKET
at Rathausplatz
4.-8.. 11.-13. &
18.-20.12. 2015



www.stadtmarketing-saalfelden.at





FAMILIENSKIBERG HINTERREIT

- Skispaß für die ganze Familie
- Beliebtes Trainingszentrum für Ski-Nationalteams aus Österreich, Schweiz, Deutschland, USA und Norwegen
- Professionelle Rennabwicklung mit Schild Skiracing Rennschule
- Firmen- und Vereinsrennen herzlich willkommen
- Zwei Schlepplifte und ein Übungslift
- · Angebot für Familien: günstige Familientageskarten!
- Kulinarische Leckerbissen beim Berggasthof Hinterreit
- NEU: Walk of Fame auf den Spuren von Skistars

HINTERREIT FAMILY SKI AREA

- Ski fun for the whole family
- Popular training centre for the national teams from Austria, Switzerland, Germany, USA and Norway
- Professional race implementation with Schild Skiracing race school
- Ski races for companies & associations are heartly welcome
- Two T-bar lifts and one practice lift
- Offer for families: great value for money family day tickets!
- · Culinary treats at Berggasthof Hinterreit
- NEW: Walk of Fame Alpine Mile of Alpine Stars

Familienskiberg & Berggasthof Hinterreit

Familie Hörl | 5761 Maria Alm **T** +43 6584 7780 info@hinterreit.at | www.hinterreit.at









ZUTATEN FÜR CA. 10 KNÖDEL



300 g Knödelbrot, 200 g Original Pinzgauer Bierkäse, 100 g Rasskäse (oder Bergkäse), 1 mittelgroße Zwiebel, 5 Knoblauchzehen, 3 Eier, etwas Majoran, Petersilie und Schnittlauch, 2 TL Salz, 1 TL Pfeffer, 100 g Butter, 200 ml heiße Milch; Beilage: Rindsuppe, Gemüsebouillon oder Salat



ORIGINAL PINZGAU KASPRESSKNÖDEL

Wintertime is the soup season.

One of the favourite meals of the people of Pinzgau are their Kaspressknödel. These are a sort of cheese dumpling usually served with beef soup or vegetable broth. The key ingredient used is original Pinzgau beer cheese – a strong cheese that gives the Kaspressknödel their unique flavour. Rosina Eder loves to cook this traditional Pinzgau dish and is letting us in on her recipe.

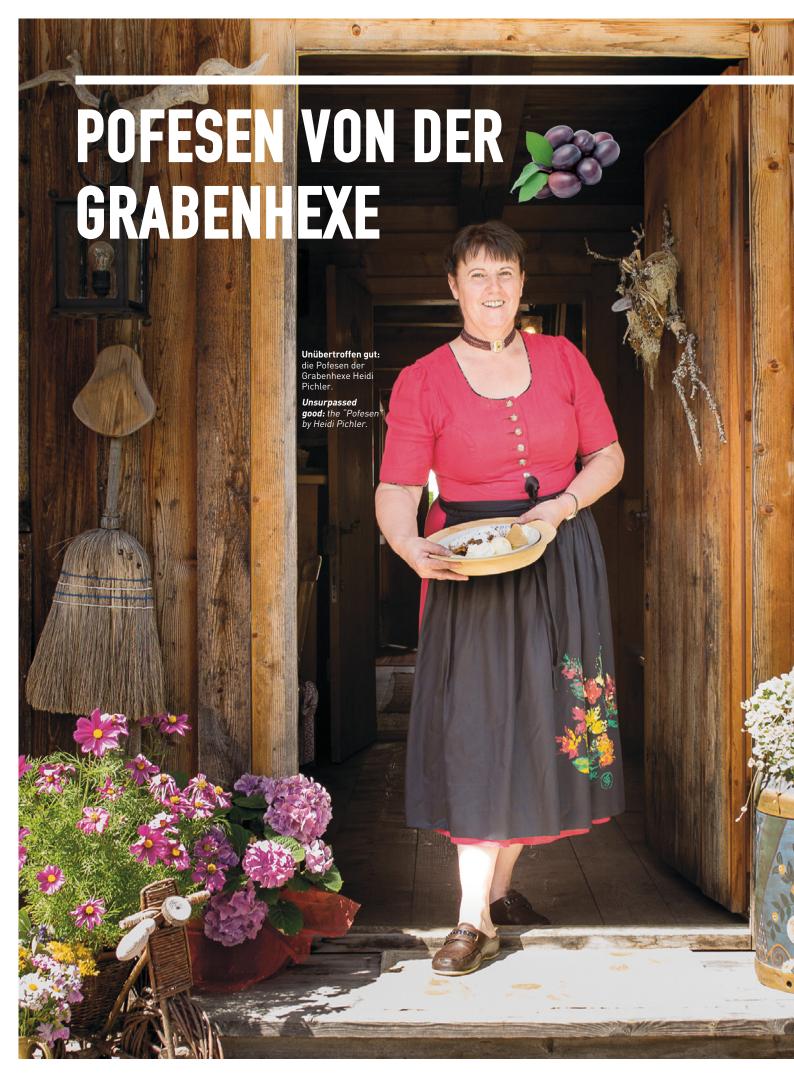




- **1.** Zutaten vorbereiten: Käse würfelig schneiden (nicht zu klein), Kräuter hacken, Zwiebel fein würfelig schneiden, Knoblauch pressen.
- **2.** Knödelbrot, Salz und Pfeffer in ein "Reindl" (Schüssel) geben. Petersilie, Majoran und Eier hinzufügen.
- 3. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch hinzufügen und glasig bis leicht bräunlich anschwitzen. Geschnittenen Schnittlauch hinzufügen. Gesamte Menge dem Knödelbrot hinzufügen und gut verrühren.
- **4.** Nun heiße Milch darüber gießen, gut verrühren und ein paar Minuten einwirken lassen.
- **5.** Wenn das Knödelbrot die Milch gut aufgesaugt hat, kann auch der Käse beigefügt werden. Die Masse gut

- mit den Händen vermengen, bis die Konsistenz "patzig" wird. Der Knödelteig muss "sprechen".
- **6.** Nun können ca. 10 Knödel mit feuchten Händen geformt werden. Tipp: Wenn die Hände nicht befeuchtet sind, bleibt der Teig an den Händen kleben und lässt sich nicht so schön formen.
- 7. Rapsöl oder Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Knödel darin langsam goldbraun backen. Noch etwas niederdrücken und wenden, bis beide Seiten schön goldbraun sind.
- 8. Serviertipp: mit klarer Suppe und / oder grünem Salat. Wenn man die Kaspressknödel in der Suppe serviert, empfiehlt es sich, sie 10 bis 15 Minuten vor dem Servieren in die Suppe zu legen. Milch oder Bier passen hervorragend dazu.

X



WILDROMANTISCH SCHLÄNGELT SICH DER BACH DURCH DAS SCHWARZLEOTAL UND FÜHRT DIREKT ZU **HEIDI PICHLER** IN DIE KNAPPEN-STUBE UNTERBERGHAUS IN LEOGANG. DASS SIE ALS "GRABENHEXE" BEZEICHNET WIRD, WEISS SIE GENAU UND IST AUCH EIN WENIG STOLZ DARAUF. SO EINEN TITEL MUSS MAN SICH JA SCHLIESSLICH ERST MAL ERARBEITEN.

■ Bekannt ist sie nicht nur für ihre bodenstän-

dige Küche, sondern auch für ihr feines Gespür sowie breites Wissen über Hausmannskost. Pofesen – darüber möchten wir gerne mehr von ihr erfahren und es sprudelt grad so aus ihr heraus: "Sie wurden früher zu Festtagen, Hochzeiten und besonderen Anlässen gemacht. Darum heißen sie auch Kirchtags-Pofesen. Außerdem lassen sie sich ganz vielfältig zubereiten. Originalerweise mit Powidlmarmelade. Ich fülle sie aber lieber mit Marillenmarmelade, weil die Kinder lieber haben. Oder mit Nüssen und Mohn. Eine weitere Besonderheit ist, dass ich selbstgebackenes Zopfbrot dafür verwende. Man kann sie natürlich auch mit "normalem Weißbrot' oder "Zeilenbrot' machen. Dann heißen sie "arme Ritter".

Das Interesse an dieser Spezialität ist vollends entfacht und so fragen wir nach ihrem Rezept. Ihre Reaktion ist etwas nachdenklich und zurückhaltend: "Ich koche immer nach Gespür. Letztens wollte eine Dame mein Kuchenrezept haben. Ich konnte es ihr nicht geben. Ich mache nie etwas 100%ig nochmals gleich. Da kann es schon passieren, dass der gleiche Kuchen beim nächsten Mal ganz anders schmeckt. Manchmal schaue ich auch einfach im Kühlschrank oder in der Speis nach, welche Zutaten ich noch habe. Je nachdem kreiere ich schon mal ein neues Rezept. Bei Pofesen ist das jedoch anders. Der Teig ist schnell gemacht und der Rest ist auch ganz einfach."

Während Heidi die Zutaten zusammenstellt, schauen ihr auch der Schwiegersohn Hans und die beiden Enkelkinder über die Schulter und freuen sich schon auf die süße Speise. Jetzt, in den Ferien, verbringen sie gerne ihre Zeit hier im Talschluss, in der Idylle. Hans ist die linke und rechte Hand seiner Schwiegereltern in der Knappenstube und macht zudem Führungen im Schaubergwerk Leogang. Im Gänsemarsch können Besucher die mittelalterlichen Stollen besichtigen. Aber auch im Winter ist die Knappenstube einen Ausflug wert: Mit Pferdeschlitten oder bei einem romantischen Winterspaziergang erreichen die Gäste die gemütliche Stube, in der Heidi alles frisch zubereitet: "Es wäre mir so peinlich, wenn ich etwas nicht selbst gemacht hätte, wenn ich sagen müsste, dass der Apfelstrudel nicht von mir, sondern aus dem Geschäft kommt."





WO'S **BRENNT**

Wo die Welt noch in Ordnung ist und die Uhren nach den Destillaten ticken. Dort ist die Brennerei von Siegfried Herzog gelegen. Inmitten der Saalfeldner Idylle im, malerischen Salzburger Land. Wie zuhause fühlt man sich im stilvollen "Wohnzimmer mit integrierter Brennerei". Technisch am neuesten Stand, haben Siegfried Herzog und sein Team eine Mission: **Genuss als Muss.**



HERZOG'S GENUSSSORTIMENT

- » Edelbrände
- » Liköre
- » Edition "EXKLUSIV"
- » Vodka "Pure Glacier"
- » Gin "Hagmoar"
- » Heumilchkäse aus eigener Käserei
- » Feinheiten der Region
- » Degustations-Packages
- » Edle Geschenke



AUSGEZEICHNET Ver**gold**ete **edel**brände

- » Destillata international 4x "Brenner des Jahres" GOLD
- » Gault Millau 19/20 Punkte
- » Heine á la carte "Einer der besten Destillateure Österreichs"
- » Wieselburg mehrmalig Goldenes Stamperl
- » Zahlreiche internationale Auszeichnungen



SIEGFRIED HERZOG DESTILLATE



WOCHENMARKT SAALFELDEN

Von 3. April bis einschließlich 30. Oktober 2015 findet jeden Freitag vormittag der Saalfeldner Wochenmarkt am Rathausplatz statt. Das vielfältige Angebot regionaler Schmankerl und hochwertiger, nachhaltig produzierter Lebensmittel reicht von Frischgemüse, Bauernbrot, Käse, Speck über Edelbrände, Knödel, Honig und Mehlspeisen bis hin zu Handarbeiten und vielem mehr.

WEEKLY MARKET: From 3rd April until 30th October 2015 our weekly market takes place at the town hall square every Friday forenoon. The wide range of regional and environmentally sustainable products vary from fresh vegetables, farmhouse breads, cheese, bacon, schnapps, dumplings and honey to handcraft and many more.



www.stadtmarketing-saalfelden.at



ZUTATEN



Zopf-, Zeilen- oder ein anderes Weißbrot, 150 g glattes Mehl, 1 Prise Salz, 4 g Zucker, etwas Vanillezucker, ¼ l Milch, 2 Eier, Füllung: Marillen- oder Powidlmarmelade; auch Nuss- oder Mohnfüllung



"POFESEN" BY THE GRABENHEXE

This kind of toast is a Pinzgau speciality, in the past served only on festive days. The ingredients and preparation are quite simple: white bread, flour, milk, eggs, some sugar, vanilla sugar and salt plus some plum jam. Spread the jam on the thin slices of bread and cover with another slice on top. Then flip the sandwiches in the not too firm dough and fry in hot fat.

Heidi Pichler from the Knappenstube Unterberghaus, also known as "Grabenhexe", likes to use apricot jam, nut or poppyseed filling instead of plum jam, because children like those better.

The Knappenstube is known for its down-to-earth cooking. The adjacent exhibition mine is a highly popular attraction.





- **1.** Mehl, Prise Salz, Vanillezucker, Zucker und Milch vermengen.
- **2.** Eier der Masse hinzufügen und mit dem Schneebesen gut verrühren. Dieser Teig sollte nicht zu dick sein.
- **3.** Dünn geschnittene Weißbrotschreiben mit gewünschter Füllung bestreichen (Marmelade, Nuss- oder Mohnfüllung).
- **4.** Bestrichenes Brot mit einer Weißbrotscheibe belegen und noch viele weitere Brote auf diese Art und Weise bestreichen sowie belegen.

- **5.** Belegte Brote (Pofesen) in Teig wenden.
- **6.** Pofesen im heißen Fett backen. Tipp: Umso mehr "Blodan" (Blasen) in den Pofesen sind, desto besser sind sie.
- 7. Pofesen können äußerst kreativ zubereitet werden: mit Rot- oder Weißweinsuppe, Vanille- oder Schokoladensauce, Früchten, Eis, Schlagobers etc.
 Heidi serviert sie an heißen Sommertagen gerne mit Vanilleeis und Sschlagobers.

×